

POLLO FRITO CON PIÑA O MANGO



Delicioso con una ensalada de maíz, cebolla roja en rodajas, tomate y endivias belgas, rodajas de chile y cilantro picado.

Pollo frito con piña o mango

Rociar los filetes de pollo con chile en polvo, cilantro y comino molido, y pintar con aceite. Cortar la fruta en rodajas.

Freír el pollo en una sartén o parrilla y añadir las rodajas de fruta en el último minuto. Entre tanto, hornear o freír los Rösti Bites.

Colocar los Rösti Bites y la fruta en los platos, cortar el pollo en rodajas y colocar entre medias.

Delicioso con Rösti Bites de Aviko.



Pasión por las patatas